42e Année. — Tome LXXXIII N° 2154 Paris, 10 Octobre 1935

REVUE DE VITICULTURE

NOUVEAUX PORTE-GREFFES, NOUVEAUX GREFFONS

L'œuvre accomplie, en France, pour ressusciter le vignoble détruit sous l'action du Phylloxéra, il y a cinquante ans, a donné des résultats si importants, si réguliers, qu'ils sont apparus, aux générations de ce siècle, presque naturels. On ne les a peut-être pas suffisamment glorifiés.

Chez nous, aujourd'hui, la création d'un vignoble ne pose plus que des problèmes faciles à résoudre, grâce à l'œuvre des Planchon, des Millardet, des Foëx, des Couderc, des Viala, des Ravaz, des Richter. Pour chaque cas particulier, on peut indiquer des porte-greffes résistants au Phylloxéra, bien adaptés à la nature du sol, et doués d'une bonne affinité pour les greffons que l'on désire leur faire porter. En ce qui concerne ceux-ci (les greffons), nous possédons une gamme de cépages éprouvés tellement riche, qu'il n'y a guère que l'embarras du choix à résoudre.

Cette œuvre si complète, si satisfaisante, et qui a servi d'exemple aux autres pays viticoles, reste cependant humaine, donc perfectible. On peut demander encore plus de qualités aux vignes à sang américain qui servent de sujets à nos vieux greffons sélectionnés ; on peut vouloir créer, par l'hybridation ou par la sélection, de nouveaux greffons meilleurs que ceux que nos pères ont obtenus, par un choix patient, poursuivi depuis des siècles.

C'est cette volonté que j'ai rencontrée récemment parmi les dirigeants de la reconstitution du vignoble allemand de la Saar, de la Moselle du Rhin, du Main ou du Neckar ; c'est celle aussi qu'exprimait, dans cette *Revue*, notre ami J.-L. Vidal, de Cognac, jeune directeur de l'Institut Fougerat qui va s'installer à Bois-Charente.

Un problème qui n'a peut-être pas été scientifiquement étudié, même en France, c'est celui des causes de la bonne ou de la mauvaise affinité, du cépage greffon pour le porte-greffe, et réciproquement. Peut-être la question était-elle mal posée ? On a confondu, et l'on confond encore, la reprise au greffage et la bonne végétation, équilibrée, du porte-greffe d'une part et du greffon d'autre part, pendant les années qui suivent la plantation du vignoble.

Toujours est-il qu'une conception empirique s'est emparée de l'esprit des créateurs de porte-greffes. Je l'ai rencontrée, il y a plus de vingt ans, chez les hybrideurs italiens (en Sicile, notamment), je l'ai retrouvée, cette année, chez les techniciens allemands de la viticulture, de Müncheberg, près Berlin, et de Geisenheim. C'est celle qui a dirigé les tentatives de M. Blanchard, vigneron charentais, dont notre ami Vidal a repris, étudié et propagé les acquisitions.

Il s'agit, en principe, de créer des porte-greffes à sang de Vinifera et d'Américain, où le vinifera est représenté par le cépage local qui servira aussi, plus tard, de greffon. J'ai déjà signalé les porte-greffes siculo × américains (où le parent fe-

melle était le Calabrese, le Frappatto, le Cattarrato, le Nocera ou l'Albanello), qui devaient porter comme greffons européens les mêmes cépages italiens. Rug-

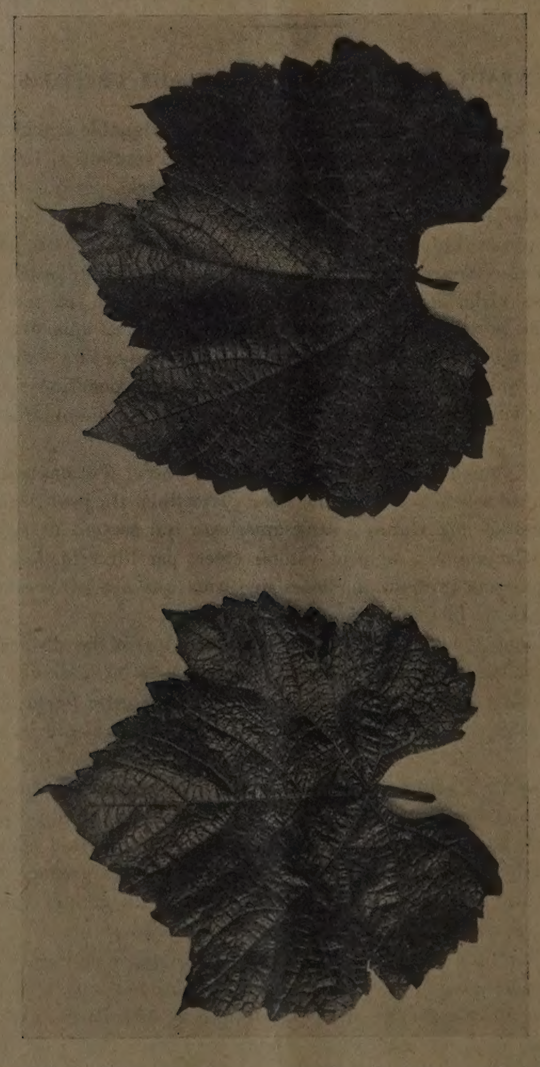


Fig. 5.706. — Feuille de Berlandieri × Colombard 1A (Sélection J.-L. Vidal).

geri, Grimaldi, Paulsen ont bien eu, semble-t-il, cette pensée lorsqu'ils ont hybridé leurs cépages indigènes par le Berlandieri. On pense, par hypothèse non vérifiée expérimentalement, que le porte-greffe, demi-sang indigène, s'accordera mieux avec le greffon indigène, identique à l'un des deux parents du sujet.

C'est à cause de cette même idée préconçue que nous verrons le Riesling, le

Sylvaner ou le Traminer intervenir comme parent dans la création de porte-greffes Germano-Américains.

Une remarque importante à faire, c'est que des années d'épreuves ont fait éliminer chez nous les porte-greffes hybrides où le rôle de l'élément mâle (de la vigne qui fournit le pollen) était joué par la vigne française, appartenant au Vitis vinifera, absolument non résistant au Phylloxéra ; et cela a été une surprise pour nous de voir désigner comme *père* le Colombard, dans les hybrides Berlandieri × Colombards N° 1 et N° 3. On sait que l'élément mâle imprime ses qualités physiologiques plus fortement que l'élément femelle dans les hybridations provoquées de ce genre. Comme l'origine même du Berlandieri qui est intervenu dans la fécondation reste douteuse, on peut admettre que le Berlandieri a peut-être été l'élément fécondant. Cette réserve faite, constatons avec satisfaction que chez nous aussi la recherche de nouveaux porte-greffes résistant au Phylloxéra, à la Chlorose, donnant de la précocité, donc de la qualité aux fruits de leurs greffons, et doués d'une affinité meilleure pour leurs greffes, est poursuivie avec succès.

J.-L. Vidal a entrepris, dans cette voie, des travaux très méritoires et la surveillance constante qu'il a exercée sur ces créations l'a conduit aux constatations que nous résumons à notre tour.

Les Berlandieri × Colombard 1 et 3 ont les caractères botaniques intermédiaires entre le Colombard et le Berlandieri. Nous pouvons reproduire ici les documents qui nous sont parvenus trop tard pour illustrer le premier article de M. J.-L. Vidal.

Greffés avec les cépages employés dans le vignoble des Charentes : Colombard, Saint-Emilion, Folle Blanche, ces porte-greffes à sang de Vinifera charentais et de Berlandieri s'adaptent bien pour les raisons que J.-L. Vidal a énumérées, aux sols très chlorosants du pays. Ils se révèlent supérieurs au 41 B, ainsi que le prouve la figure suivante.

La production, en sarments, des vignes greffées, mesure la vigueur des souches. Celle qui est obtenue sur ces nouveaux porte-greffes est tout à fait remarquable. Comparée à celle de greffes sur 41 B et sur 1202 d'âge moindre, ou d'âge égal, elle révèle un avantage marqué en faveur des nouveaux hybrides porte-greffes.

En ce qui concerne les qualités particulières de ces nouvelles obtentions, J.-L. Vidal a donné ici-même des indications précieuses. Avec les Berlandieri × Colombard N°s 1A et 1B, avec les N°s 2 et 3, la viticulture des terrains très chlorosants dispose de porte-greffes d'élite, qui les mettront à l'abri des émotions causées, les dernières années, par le 41B, par exemple.

Quant au Berlandieri, J.-L. Vidal N° 107, qui est, en réalité, un trois-quarts Berlandieri obtenu par croisement entre le Berlandieri × Colombard N° 1 et le Berlandieri Lafont N° 9, il permettra sans doute, comme l'espère son auteur, « de mieux profiter des avantages unanimement reconnus au Berlandieri pur, sans en avoir l'irréductible inconvénient de multiplication pratiquement impossible. » Voici, reproduits ci-contre, les caractères de la feuille de ce nouveau porte-greffe.

Ces documents prouvent que l'œuvre si bien menée par les hybrideurs de l'époque héroïque, est poursuivie, parachevée, par leurs élèves français, tandis que les chercheurs étrangers s'efforcent d'appliquer aussi à leur cas particulier les grands principes découverts par nos maîtres. L'avance que nous possédions nous restera tant que nous aurons des techniciens doués, comme J.-L. Vidal, de compétence et du vif amour de leur métier.

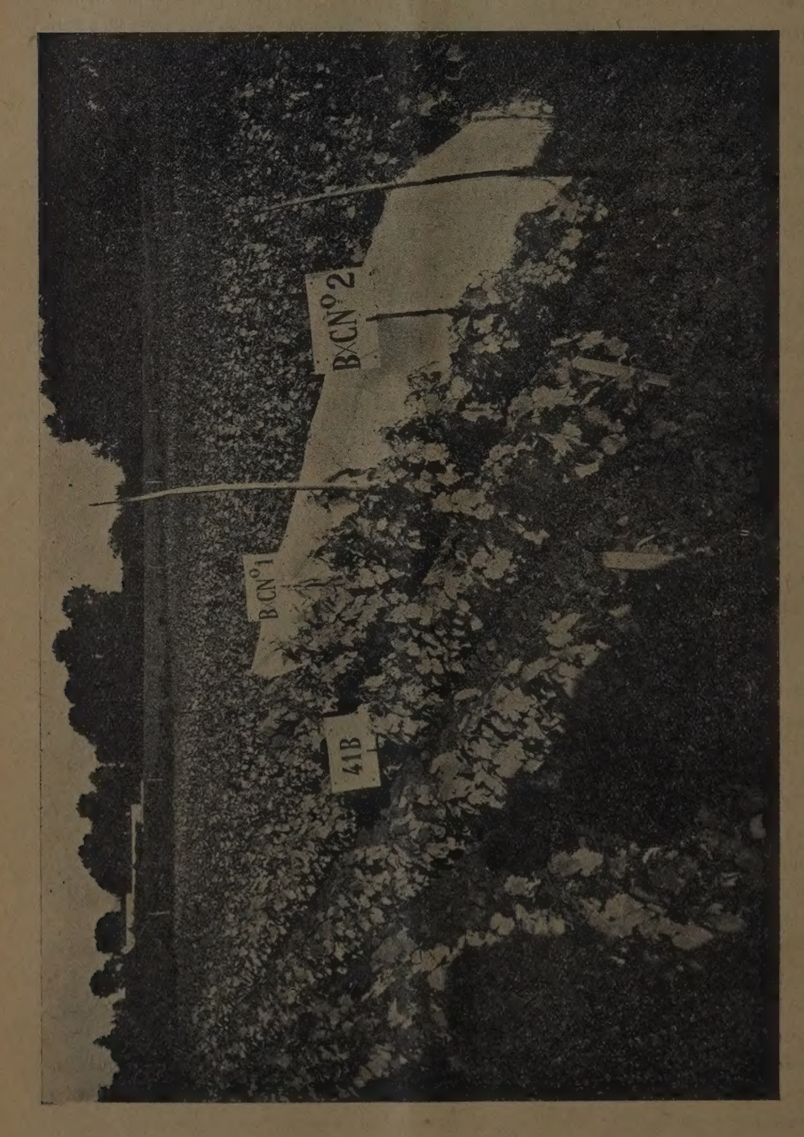


Fig. 5.707. — Végétation comparée, en pépinière, de Saint-Émilion greffé sur Berlandieri × Colombard n° 1 et n° 2 et sur Chasselas × Berlandieri 41B.

Dans le domaine des nouveaux greffons, créés de toutes pièces par l'hybridation, ou laborieusement sélectionnés en plein champ, nous savons que des milliers de cépages ont été produits, ces années dernières, en Italie, en Hon-



Fig. 5.708. — A l'arrachage de la pépinière : Greffes de Saint-Emilion sur 41B (à gauche), sur Berlandieri × Colombard n° 1 (au centre), sur Berlandieri × Colombard n° 2 (à droite).

grie, en Allemagne surtout. Nous avons rencontré dans les nouvelles plantations d'Outre-Rhin, l'hybride de Muller-Thurgau (Riesling × Sylvaner), répandu, par autorisation, dans la plupart des vignobles. Nous savons que des hybridations multiples ont été pratiquées dans le but d'obtenir d'abord une plus grande précocité et aussi une plus grande résistance aux maladies cryptogamiques, Mildiou surtout.

Sans parler des innombrables hybrides à sang américain qui ont été créés en France depuis l'invasion phylloxérique, pour répondre à ces deux objectifs particuliers, signalons que le même J.-L. Vidal a suivi cette voie en créant des

cépages à sang exclusivement Vinifera, qu'il a signalés lui-même à nos lecteurs, récemment.

Corriger, éliminer les défauts des cépages locaux par hybridation avec d'autres cépages locaux apportant le correctif ou substituant leurs qualités aux imperfections de l'autre, tel est le but poursuivi par l'auteur, quand il crée ses Saint-Emilion × Folle blanche, et ses Folle blanche × Saint-Emilion, ses Colombard × Saint-Emilion et ses Saint-Emilion × Colombard. Les résultats qu'il a constatés sont des plus encourageants.



FIG. 5.709 :
1, 2, 3 : production de 10 pieds de Saint-Emilion sur 41B de 15 ans ; de 10 pieds sur Berlandieri × Colombard n° 1 de plus de 30 ans ; de 10 pieds sur 1202 (de gauche à droite) ;
4, 5, 6 : production de 10 pieds de Saint-Emilion sur 41B ; sur Berlandieri × Colombard n° 1 ; sur 1202, tous âgés de 5 ans ;
7, 8 : production de 10 pieds de Saint-Emilion sur 1202 ; sur Berlandieri × Colombard n° 1, âgés de 2 ans.

Il est réjouissant de voir que si J.-L. Vidal déplore que « la France, pays vi-« ticole par excellence, où ont été résolus les plus ardus problèmes du passé, « délaisse la voie féconde suivie par d'autres et que la France officielle se borne



Fig. 5.710. — Feuille de Berlandieri J.-L. Vidal n° 107.

« à s'en remettre à des organismes privés », il fait, tout en se plaignant, ce qu'il faut faire pour créer un mouvement ; il marche, il donne le bon exemple et soutient dignement notre drapeau. Nul doute que, dans les nouvelles fonctions qu'on vient de lui confier, avec les moyens d'action accrus dont il disposera, il ne développe encore son œuvre, déjà digne d'éloges, et qu'il en fasse la suite des grands travaux de ses maîtres, qui ont sauvé la Viticulture de la destruction totale.

P Marsais.

LA FILTRATION (1)

Ajoutons encore que lorsqu'on a affaire à des liquides par trop chargés, on doit avoir la précaution de procéder par décantations successives, afin de ne pas demander à un appareil plus qu'il ne peut logiquement donner. Il ne faut alors soumettre au filtrage que les liquides fluides qui surmontent les dépôts, décantés sans aucune agitation préalable. On rassemble tous les fonds de façon à agir ensuite comme la première fois sur le vin louche qu'ils abandonneront, et ainsi de suite.

Vouloir passer au filtre le liquide boueux brut que l'on retire des cuves de vinification, par exemple, ne serait pas raisonnable : on s'exposerait à un échec certain, la limpidité ne pouvant en ce cas s'obtenir que temporairement et au prix d'un travail démesuré. Il y a donc un moment et une façon d'opérer, particuliers à chaque nature de trouble, que nous tâcherons d'indiquer plus loin.

Avant de terminer ces quelques généralités sur la filtration, nous ferons remarquer combien la théorie ci-dessus rapportée permet d'expliquer aisément certains faits pratiques, anormaux quelquefois en apparence.

Ainsi tous les filtreurs savent que les brusques variations de pression s'exerçant sur un filtre en fonctionnement peuvent rendre louche à nouveau le liquide qui en sort. La fermeture ou l'ouverture subite d'un robinet à boisseau suffit, en effet, pour produire dans tout le système une sorte de choc, un coup de bélier, qui ébranlera tout le liquide. Il est assez naturel que ce choc détache les fins corpuscules adhérents aux canaux constituant le filtre, puisqu'ils n'y sont retenus que par les seules attractions moléculaires, par conséquent que le liquide filtré sorte ensuite trouble pendant un certain laps de temps. On comprendrait plus difficilement ce relouchissement si on admettait que le filtre fonctionne uniquement comme un crible.

Le pompage *direct* dans un filtre en vue d'y augmenter la pression et d'en accroître le rendement aurait pour résultat de causer ces coups de bélier à chaque coup de piston et par suite d'empêcher la limpidité du liquide filtré de s'établir. C'est pourquoi nous voyons adopter dans ce cas des dispositions particulières ou des pompes spéciales. Dans le but d'amortir ces chocs et d'empêcher toute gerçure des encollages, on interpose le plus souvent des récipients spacieux, sortes de cloches à air, entre les filtres ainsi alimentés et les pompes. Ces récipients ne suffisent pas toujours à supprimer l'inconvénient (2).

D'ordinaire, quand on opère sous pression à peu près constante du liquide, on se contente, pour prévenir tout accident du même ordre, de toujours bifurquer le vin dans *deux* conduites d'entonnage à sa sortie du filtre, de façon à remplir *deux* récipients à la fois avec le vin filtré. De la sorte, on n'a presque jamais à fermer les deux robinets en même temps et tout coup de bélier intempestif est évité de ce chef pendant la marche du filtre.

Enfin, les nécessités d'encoller les filtres à tissus lâches, de repasser les pre-

(1) Voir *Revue*, nos 2152 et 2153, pages 197 et 213.

(2) Auquel d'ailleurs ils substituent celui de mettre le liquide en contact avec de l'air *sous pression*, alors que la plupart de ces appareils se targuent de filtrer précisément à l'abri de l'air.

miers liquides recueillis, la stérilisation mécanique relative que subissent les liquides soumis à la filtration, etc..., s'expliqueront aisément aussi, à première réflexion, par les considérations qui précèdent.

Nous avons parlé ultérieurement des goûts communiqués par les filtres aux vins qui les traversent ; il est temps maintenant de s'expliquer à ce sujet, et de voir si ces inconvénients ne tiennent pas à un mauvais emploi du filtre ou de ses éléments.

On reproche à la filtration :

1° De donner des « goûts de filtre », expression globale qui comprend les goûts divers.

2° De « sécher le vin », c'est-à-dire lui communiquer une saveur dure et âpre, en fin de dégustation.

3° D'amoindrir le bouquet du vin.

En réalité, les goûts de filtre sont dus aux toiles ou pâtes non affranchies ou mal lavées, ou encore aux parois métalliques attaquables par le vin.

Les goûts de sec s'observent toujours sur des vins oxygénés avant filtration, cette opération constituant alors une catalyse ; ils s'oxydent à nouveau, mais sur un vin normal cet accident n'est pas à craindre. Goûts anormaux et de sec sont donc deux accidents non directement imputables à la filtration, mais à un outil ou à une malfaçon.

Par contre, le bouquet étant amplifié par l'acide carbonique du vin qui entraîne les particules odorantes sur la muqueuse olfactive et la filtration provoquant une perte de gaz dissous une diminution apparente du bouquet suit normalement la filtration, mais elle n'a qu'une faible durée.

Voyons maintenant au moyen de quels instruments nous pourrons appliquer les notions qui précèdent à la clarification du vin.

Tout le monde connaît les anciennes manches qu'employaient exclusivement nos pères à cet effet : une poche de tissu (coton ou chanvre) plus ou moins épais, suspendue à un cerceau ou fixée autour de la goulotte d'un réservoir, et encollée au papier. Le vin qu'on y introduit filtre librement dans un récipient disposé au-dessous. Un certain nombre de poches, associées sous le même réservoir et au-dessus d'un même bac, constituent un filtre. Ces appareils ont rendu des services, mais les inconvénients du large contact de l'air sont tellement importants qu'on les a à peu près abandonnés aujourd'hui, pour les vins du moins, afin d'adopter des appareils dits à l'*abri de l'air*, où le vin est beaucoup moins exposé à casser, à s'éventer, et à perdre une partie de son alcool pendant le filtrage (1).

La filtration industrielle des vins, telle que la pratique aujourd'hui le commerce, a beaucoup emprunté aux industries, déjà perfectionnées antérieurement, de la sucrerie et surtout de la brasserie. Tous les appareils modernes comportent aujourd'hui un récipient interposé sur le trajet du liquide ; ce réservoir, clos mais aisément et rapidement accessible, est généralement en cuivre étamé à l'étain fin, ou mieux nickelé, ainsi que la robinetterie qu'il porte. L'orifice d'en-

(1) Ces manches, dites pendantes, ne sont plus guère employées que pour les moûts (fabrication de vins spéciaux).

trée et celui de sortie du vin s'y trouvent séparés l'un de l'autre par la cloison poreuse à travers laquelle le vin doit s'épurer de son insoluble. Cette cloison se trouve plus ou moins étendue, multipliée, subdivisée par des replis, des enroulements, des répartitions en éléments séparés, de façon à augmenter le plus possible le rendement du filtre par rapport à son encombrement, à rendre maximum la surface filtrante sous un volume donné. Tantôt ce sont les orifices de sortie du vin et tantôt ceux d'entrée que l'on entoure du tissu poreux ; les filtres sont ou non réversibles, etc..., mais toutes les descriptions de filtres peuvent être ramenées à cette notion simple d'un diaphragme plus ou moins tourmenté séparant en deux une cavité close munie de deux tubulures pour l'adduction et l'échappement du liquide.

Avant d'aborder l'étude plus approfondie de quelques types de filtres d'après les considérations qui précèdent, nous devons commencer par les classer, car nombreux sont les modèles que les constructeurs offrent aujourd'hui aux viticulteurs.

La meilleure classification est celle qui les distinguera selon la nature du tissu filtrant. Nous séparerons donc :

1° Les filtres à manche où la filtration s'opère à travers un tissu de coton généralement.

2° Les filtres à pâte, où la filtration s'opère à travers une pâte d'origine végétale (cellulose) ou minérale (amiante).

3° Enfin ceux à porcelaine poreuse.

Ces derniers ne sauraient donner un rendement convenable que sous de fortes pressions et à condition de multiplier beaucoup le nombre des éléments filtrants, ce qui exagère le prix de l'appareil. Leur nettoyage est laborieux et leur encrassement rapide. Aussi les a-t-on à peu près abandonnés aujourd'hui pour le travail des vins et nous nous en occuperons peu, leur usage relevant plutôt d'installations industrielles. Nous nous contenterons donc de décrire, à titre d'exemples, quelques bons types de chacune des deux autres catégories.

Ce n'est pas que, ce faisant, nous nous croyons autorisés à critiquer les autres modèles et à prôner ceux-là. Chaque filtre peut avoir à la fois détracteurs et partisans, car entre des mains expérimentées le plus mauvais appareil peut donner d'excellents résultats. Mais dans l'impossibilité où nous nous trouvons de les décrire tous, nous allons choisir de préférence quelques types parmi les modèles les plus originaux les plus récents ou les plus répandus dans la région méridionale, et nous limiterons là nos descriptions.

(A suivre)

André Castel,
Préparateur à la Station œnologique du Gard.

ACTUALITÉS

Application du Décret-Loi du 30 juillet 1935 : Circulaire N° 659
de la Direction générale des Contributions indirectes,

Application du décret-loi du 30 juillet 1935. — Circulaire n° 659 de la Direction générale des Contributions indirectes

1. — Un décret-loi en date du 30 juillet 1935, rendu en exécution de la loi du 8 juin précédent, édicte un certain nombre de mesures destinées à compléter celles déjà prises en vue de la défense du marché des vins et à organiser un contrôle plus étendu des alcools de toute provenance.

La présente circulaire a pour objet de porter à la connaissance du service, en les appuyant de commentaires appropriés, les dispositions de ce décret qui modifient les textes législatifs fixant le statut de la viticulture. Elle sera suivie de deux autres circulaires relatives, l'une aux objets divers, l'autre au régime de l'alcool.

Chapitre premier

Limitation des plantations

2. — *Déclarations d'arrachage.* — Antérieurement, les arrachages de vignes destinés à être remplacés soit immédiatement, soit après assolement n'étaient pas obligatoirement déclarés. Cette situation n'a pas été sans provoquer des difficultés dans le contrôle de la régularité des encépagements.

C'est pourquoi l'article 2 du décret — qui complète l'article 3 de la loi du 4 juillet 1931, codifiée, — interdit toute plantation de remplacement lorsque l'arrachage des vignes à compenser n'a pas été précédé d'une déclaration souscrite à la recette buraliste.

Est ainsi rendue obligatoire la mesure que prévoyait, à titre facultatif, la circulaire numéro 573 du 9 septembre 1933. Les déclarations devront comporter les indications données page 9 de cette instruction.

3. — La nouvelle disposition ne devra être opposée que pour les encépagements faisant suite à des arrachages postérieurs à la promulgation du décret du 30 juillet 1935. Cependant, les viticulteurs qui n'ont pas encore compensé des destructions de vignes opérées depuis le 1er octobre 1931, auront intérêt à souscrire des déclarations d'arrachage afin de réserver, dès maintenant, leur droit à remplacement.

4. — *Déclarations de plantations.* — Il est arrivé que des viticulteurs ayant planté sous le couvert d'une déclaration formulée en temps utile ont été ultérieurement mis en demeure de procéder à l'arrachage des jeunes plants, l'encépagement ayant été reconnu irrégulier.

Des frais souvent importants ont été ainsi exposés inutilement. Pour éviter le retour de faits de ce genre, les déclarations de plantations seront désormais signalées par bulletins 6 E aux agents spécialisés. Ces derniers devront mettre à profit le délai d'un mois précédant le commencement des travaux pour s'assurer que les plantations envisagées rentrent bien dans l'un des cas prévus par la loi.

Dispositions relatives à l'arrachage

5. — Le chapitre IV du décret édicte une série de mesures qui doivent avoir pour effet d'amoindrir de 150.000 hectares l'étendue du vignoble métropolitain et algérien. Il est établi, en effet, qu'une stabilité durable du marché du vin ne peut être obtenue qu'au prix d'une réduction ainsi chiffrée des surfaces complantées. Ce résultat sera d'abord recherché par l'arrachage volontaire qui donnera lieu à l'attribution d'une indemnité s'il s'accompagne de l'engagement de ne pas replanter avant trente ans. C'est seulement si, sous cette forme facultative, les résultats escomptés n'étaient pas atteints que le gouvernement aurait recours à la contrainte et ferait jouer les dispositions du décret qui édictent l'arrachage obligatoire contre indemnité à taux réduit.

I. — *Arrachages facultatifs*

5. — Déjà les articles 7, paragraphe 15, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, et 13, de celle du 24 décembre 1934, ont encouragé les destructions de vignes volontairement opérées, notamment par l'octroi de dispenses permanentes de blocage et de distillation obligatoire que les dispositions bienveillantes de la lettre autographiée numéro 1948 du 20 février 1935 ont rendues applicables pour tous les arrachages effectués depuis le 1er octobre 1931.

L'article 26 du décret ouvre un délai, expirant le 30 novembre prochain, au cours duquel seront reçues les déclarations des viticulteurs qui prendront l'engagement de détruire partie ou totalité de leurs vignes. Le texte ne comporte aucune restriction et les arrachages pourront affecter des parcelles produisant des raisins de table, des vins ordinaires, des vins de cru ou des vins servant à la fabrication des eaux-de-vie de Cognac ou d'Armagnac.

7. — Deux sortes de déclarations sont prévues selon que les producteurs réserveront leur droit à replantation à l'expiration d'une période de cinq ans, comptée du 30 novembre 1935, ou qu'ils renonceront à tout encépagement compensateur pendant une durée de trente ans, comptée de la même date.

En d'autres termes, les terrains sur lesquels auront porté les arrachages seront grevés d'une servitude quinquennale ou d'une servitude trentenaire. Cette dernière, il convient de le remarquer, est d'une portée plus étendue puisque l'interdiction de reconstituer le vignoble est accompagnée de celle de consacrer les parcelles détruites à la culture du tabac, du lin et de la betterave à sucre ou à distillerie.

Arrachages grevés de la servitude quinquennale

8. — Les déclarations d'arrachage présenteront les énonciations prévues par l'article 5 du décret du 13 août 1933. Cependant, l'engagement de ne pas compenser la destruction ne sera souscrit que pour la période comprise entre l'arrachage et le 30 novembre 1940.

Dès qu'ils auront arraché leurs vignes, les intéressés compléteront la déclaration par l'indication de la date à laquelle les travaux ont été terminés.

9. — Ces producteurs obtiendront alors, jusqu'au moment de la replantation, c'est-à-dire pour le moins jusqu'à l'expiration de la campagne 1939-1940 :

1. Des dispenses partielles de blocage et de distillation, dans les conditions fixées par les articles 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée et 16 de celle du 24 décembre 1934 ;

2. Une rectification de la nature de culture et du classement des parcelles de vignes détruites, comme il est précisé à l'article 16, paragraphe 3, de la loi du 24 décembre 1934.

10. — Les dispenses seront déterminées, une fois pour toutes, conformément aux explications données pages 20 de la circulaire numéro 573, 16 et 17 de la circulaire numéro 625, dont les dispositions subsistent de tous points, notamment en ce qui concerne la possibilité de négliger les récoltes inférieures de plus de 30 p. 100 à la normale pour établir le rendement moyen à l'hectare servant de base au calcul des exemptions partielles. Le montant des dispenses sera mentionné sur le répertoire 50 B, au compte du viticulteur intéressé.

Or, aux termes des articles 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée et 16 de celle du 24 décembre 1934 -- auxquels se réfère l'article 27 du décret -- le volume de vin retenu pour le calcul des exemptions de blocage ou de distillation « ne peut être supérieur à la différence entre la récolte de l'année considérée et la moyenne des trois récoltes précédant l'arrachage ».

Par cette disposition, le législateur a entendu limiter à la différence entre les deux chiffres considérés, le montant des dépenses, afin d'éviter que des récoltants soient tentés de compenser, au détriment de la qualité, la diminution de production qui doit normalement entraîner la réduction du vignoble.

Mais la comparaison se trouve parfois faussée à la suite de location, d'achat ou d'héritage de terrains complantés dont la production vient s'ajouter à celle de l'exploitation primitive.

Comme dans les cas de l'espèce l'accroissement du volume des vins obtenus n'est pas imputable à des plantations nouvelles ou à des procédés de culture in-

tensive, l'article 27 dispose que la production des parcelles louées, achetées ou héritées, — évaluée d'après le rendement moyen à l'hectare obtenu sur l'ensemble du domaine du précédent exploitant — ne sera pas retenue pour limiter les exonérations de blocage et de distillation obligatoire.

Pour bénéficier de la mesure, les intéressés devront souscrire à la recette buraliste une déclaration énonçant :

1. La situation des parcelles louées, achetées ou héritées ;
2. Le nom et le domicile du bailleur, vendeur ou testamentaire.

Le cas échéant, la déclaration sera complétée par l'indication de la durée de la location.

Au vu des déclarations, le service qui pourra, en cas de doute, se faire représenter les titres de propriété ou les baux, déterminera dans les conditions prévues pour le calcul des dispenses la production des parcelles et il annotera le compte tenu au 50 B pour le récoltant intéressé. Une mention spéciale indiquera la date à laquelle cesse la location, si cette date est antérieure au 1er décembre 1940.

Le rendement attribué aux terrains loués, achetés ou hérités sera ajouté à la moyenne normale assignée à l'exploitation sous sa consistance primitive.

Dans l'hypothèse où des dispenses partielles seraient également consenties pour le domaine du bailleur, vendeur ou testataire, la quantité de vin transférée au compte du locataire, acheteur ou héritier, devrait être déduite de la moyenne attribuée à l'exploitation du précédent détenteur.

Le portatif 50 B devra être annoté en conséquence, au compte suivi pour le domaine cédant.

Par mesure d'équité, la même solution devra être admise pour les viticulteurs qui ont procédé à des arrachages entre le 1er octobre 1931 et le 30 juillet 1935 et ont pris l'engagement de ne pas replanter pendant toute la durée de l'application de la loi limitant les encépagements.

11. — Les dispenses partielles seront accordées aux viticulteurs qui s'engageront à ne pas replanter avant le 30 novembre 1940.

Or, antérieurement au décret, les exemptions partielles n'étaient consenties que si l'engagement s'appliquait à toute la période durant laquelle le statut viticole demeurerait en vigueur.

Les producteurs ayant procédé à de telles destructions ne sauraient être traités moins favorablement que les autres. Aussi, ils seront admis à modifier leur engagement primitif par une déclaration qui en limitera l'effet au 30 novembre 1940. Passé cette date, ils pourront, tout comme les récoltants ayant opéré des arrachages grevés de la servitude quinquennale, compenser, dans les limites permises, les superficies détruites.

Il est donc du plus haut intérêt de distinguer nettement les diverses catégories de récoltants qui ont arraché tout ou partie de leurs vignes.

A cet effet, le service ouvrira un répertoire divisé en trois parties :

— Le premier tiers du registre servira à l'inscription du nom des récoltants, classés par communes, ayant opéré des arrachages avant le 30 juillet 1935 et qui n'auront pas remis la déclaration prévue ci-dessus. Toutes indications nécessaires (analyses des déclarations, superficie des parcelles détruites, date de l'arrachage), faciliteront les recherches antérieures ;

— Les feuillets suivants, aménagés dans les mêmes conditions, seront réservés aux viticulteurs qui procéderont du 30 juillet 1935 au 31 mars 1936 à des arrachages avec servitude quinquennale ainsi qu'aux vignerons ayant limité au 30 novembre 1940 l'engagement de ne pas reconstituer les superficies détruites avant le 30 juillet 1935 ;

— Sur la troisième partie du registre, seront consignés les arrachages grevés de la servitude trentenaire, qui font l'objet du chapitre suivant (voir notamment paragraphe 27).

II. — *Arrachages grevés de la servitude trentenaire*

12. — *Déclarations d'arrachage.* — Aux termes de l'article 28 du décret, ces déclarations doivent indiquer :

1. Les nom, prénoms et domicile du viticulteur ;

2. La situation (département, commune et lieudit), avec référence au cadastre et toutes indications susceptibles d'en permettre l'identification.

a) Du vignoble sur lequel des arrachages sont envisagés ;

b) Des parcelles proposées pour l'arrachage ;

3. L'âge des vignes à détruire et la nature des cépages dont elles sont complantées.

Elles seront assorties de l'engagement de ne pas compenser les arrachages pendant un délai de 30 ans, compté du 30 novembre 1935 et de ne pas consacrer les terres sur lesquelles ils porteront à la culture du tabac, du lin, de la betterave à sucre ou à distillerie.

13. — La réception des déclarations devra être entourée de tous les soins désirables. Le service recommandera aux receveurs buralistes de ne pas accepter celles qui ne présenteraient pas tous les renseignements exigés.

L'identification exacte des parcelles à détruire s'impose, en effet, pour deux motifs :

a) Elles ne doivent pas être consacrées à certaines cultures ;

b) Les arrachages grevés de la servitude trentenaire entraînent, indépendamment de la rectification et du reclassement des terres pour l'assiette de l'impôt foncier, le payement d'une indemnité, établie en fonction :

1. De la superficie des parcelles détruites ;

2. De l'âge et de l'état de productivité des vignobles, de la qualité du vin qu'ils produisent et de la valeur vénale des vignes dans la région.

14. — *Envoi d'une copie des déclarations à la Direction des contributions indirectes ou des contributions diverses.* — Lors de ses visites dans les recettes buralistes, le Service établira des copies des déclarations souscrites, qui présenteront toutes les indications portées à la souche du registre numéro 17. En aucun cas, les copies qui sont destinées à figurer dans des dossiers individuels ne devront être remplacées par des états collectifs.

Certifiés conformes par le chef local, les documents seront transmis aux agents spécialisés qui les revêtiront, s'il y a lieu, de l'une des mentions ci-après :

— Superficies plantées de cépages visés par l'article 6 de la loi du 24 décembre 1934 ;

— Viticulteur passible du blocage supplémentaire ;

— Viticulteur établi depuis moins de 20 ans.

Cette dernière indication ne sera portée que si la majeure partie des parcelles cultivées par le déclarant sont consacrées à la vigne depuis moins de 20 ans.

Lorsqu'aucune de ces mentions ne sera applicable, la copie devra être annotée de la phrase suivante : « Déclaration ne permettant pas d'exercer l'un des droits de priorité prévus par l'article 34 du décret. »

15. — Ainsi complétées, les copies seront adressées au directeur départemental qui, dès leur réception, s'assurera qu'elles comportent tous les renseignements prescrits.

Comme le délai prévu pour le dépôt des demandes d'arrachage expire le 30 novembre, les dernières copies devront parvenir au chef divisionnaire le 4 décembre au plus tard.

16. — *Etat destiné à l'administration.* — Les copies reconnues régulières seront récapitulées, afin de permettre la formation d'un état présentant pour l'ensemble du département, le chiffre total des superficies proposées pour l'arrachage avec servitude trentenaire. Dans les circonscriptions qui comprennent deux ou plusieurs départements, les résultats devront être présentés distinctement par département.

L'état qui devra parvenir à la Direction générale le 10 décembre au plus tard, indiquera en bloc le total des superficies :

a) Complantées des cépages visés par l'article 6 de la loi du 24 décembre 1934 ;

b) Cultivées par des producteurs passibles du blocage supplémentaire ;

c) Cultivées par des producteurs établis depuis moins de 20 ans ;

d) Ne rentrant pas dans l'une des catégories précédentes.

Dans la colonne « observations », l'état comportera, pour mémoire, le total des surfaces énoncées aux déclarations souscrites en vue d'arrachages assortis de la servitude quinquennale. (*A suivre.*)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° $^1/_2$ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr., le tonneau de 900 litres; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 260 fr. ; Mâconnais, 160 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 280 à 320 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 320 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 150 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 200 à 275 fr. Gros plants 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges 1935, de 5 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré. Blancs de rouges, 5 fr. 50 à 6 fr. 15.

Midi. — *Nîmes* (*7 octobre 1935*). — *Cote officielle :* Vins rouges 1934, Montagne 5 à 5 fr. 50; 1935, sous-marc, 4 fr. à 4 fr. 50; logés, 5 fr. à 5 fr. 50; Costières 1935, sous-marc, 4 fr. 75 à 5 fr. 25; logés, 5 fr. 50 à 6 fr.; supérieurs, 6 fr. 50 à 7 fr. 50; Clairettes, » fr. » à » fr. ». Trois-six B. G. » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr.

Montpellier (*8 octobre*). — Vins rouges 1934, de 5 fr. à 5 fr. 50 le degré ; 1935, 5 fr. à 5 fr. 50 logés ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. »; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr. le degré.

Béziers (*4 octobre*). — Vins rouges 1934, à retirer, 5 fr. » à 5 fr. 50; Blancs, 5 fr. 50 à 5 fr. 75 ; 1935, Rouges, 4 fr. 25 à 5 fr. 25 ; Rosés, 4 fr. 50 à 5 fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr.; 3/6 pur vin 86°. » fr. Récolte 1935, vins rouges de 4 fr. 25 à 5 fr. » le degré.

Minervois (*6 octobre*). — Marché d'Olonzac 1934, 5 fr. à 5 fr. 50; 1935, 4 fr. 50 à 5 fr. » le degré.

Perpignan (*5 octobre*). — Vins rouges 1934, 4 fr. 75 à 5 fr. 50; 1935, 4 fr. 25 à 4 fr. 50; 8°5 à 12°, de 4 fr. 25 à 4 fr. 50.

Carcassonne (*5 octobre*). — Vins rouges 1934, de 4 fr. 75 à 5 fr. 25 1935, 4 fr. à 4 fr. 50 le degré.

Narbonne (*30 septembre*). — Vins rouges 1934 de 4 fr. 50 à 5 fr. ; 1935 de 4 fr. 75 à 5 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 83 fr. le quintal, orges, 45 fr. à 47 fr.; escourgeons, 45 fr. à 47 fr.; maïs, 36 fr. à 45 fr. »; seigle, 50 fr. » à 52 fr. »; sarrasin, 53 fr. à 57 fr.; avoines, 43 fr. » à 48 fr. — Sons, 31 fr. à 35 fr. — Recoupettes, de 29 à 33 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr., saucisse rouge, de 58 à 62 fr.; Esterting, de 30 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 215 fr. à 145 fr.; foin, 145 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 166 fr. 50 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. 20. — Longe, de 7 fr. » à 10 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 260 à 600 fr. — Poires de choix, 250 à 500 fr. ; communes, 60 à 150 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes, 250 à 400 fr. — Bananes, 300 à 350 fr. — Raisins, chasselas de Moissac, 120 à 260 fr.; Muscat, 200 à 300 fr. les 100 kgs. — Pêches, 400 à 750 fr. — Prunes, 180 à 400 fr. — Figues, 200 à 450 fr. — Noix vertes, 250 à 400 fr. — Noisettes, 250 à 400 fr. — Amandes vertes, 250 à 600 fr. — Artichauts, 30 à 125 fr. — Choux de Bruxelles, 200 à 280 fr. — Choux-fleurs, 50 à 250 fr. — Oseille, 20 à 60 fr. — Epinards, 120 à 160 fr. — Tomates de Paris, 20 à 80 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 250 à 300 fr. — Poireaux, 120 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 35 à 90 fr. le 100. — Radis, 60 à 100 fr. les 100 bottes. — Fèves, 80 à 120 fr. — Haricots verts, 130 à 480 fr. — Haricots à écosser, 120 à 160 fr. — Aubergines, 30 à 50 fr. le cent. — Courgettes, 25 à 40 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.